

CS oléicole : Certificat de Spécialisation

« Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation »

SYNTHESE ET METIERS VISES

- ✓ **Filière** : Agriculture : Culture spécialisée « Oléiculture » et Commercialisation agroalimentaire
- ✓ **Codes** : ROME : A 1405 ; Forma CODE 21012 et 21551 ; Fiche RNCP 4106
- ✓ **Descriptif** : Acquérir les connaissances et compétences techniques et professionnelles nécessaires à la conduite du verger. Maîtriser les différentes opérations de transformation : production d'huile, préparation des olives et des produits dérivés. Savoir conditionner, stocker et commercialiser les produits. Connaître et maîtriser ses coûts de production.
- ✓ **Contraintes** : travail physique, parfois en extérieur.
- ✓ **Emplois** : chef d'exploitation ; salarié sur un domaine oléicole ; salarié d'un atelier de transformation (moulin, confiserie, conserverie...) ; commercial spécialisé dans les produits oléicoles ; tailleur, cueilleur à façon, prestataire de services ; pluriactif ; ...

PUBLICS

- ✓ Adultes en reconversion, professionnels en diversification, salariés, jeunes ayant un projet en oléiculture
- ✓ Demandeurs d'emploi répondant aux pré-requis, prioritairement sans diplôme ou diplôme obsolète.

DEROULEMENT DE LA FORMATION

- ✓ Lieu de formation ; EPL/ CFPPA St Rémy de Provence
- ✓ Dates : 30/09/2019 au 07/05/2020
- ✓ Durée : 600 Heures centre et 420 heures entreprise (stages)
- ✓ Conditions particulières : parcours individuel défini suite au positionnement ; stages obligatoires.

PRE-REQUIS

- ✓ Etre âgé de 18 ans minimum (dérogation obligatoire entre 16 et 18 ans)
- ✓ Etre reçu en réunion collective ou entretien individuel par le centre et passer un entretien de positionnement (avec test éventuel), remplir un dossier d'inscription complet y compris de dérogation si besoin.
- ✓ Posséder un diplôme agricole de niveau IV ou une expérience professionnelle agricole d'un an ; ou si diplôme non agricole et/ou une expérience professionnelle hors agriculture : suite à l'évaluation du centre, être soumis à une demande de dérogation de la DRAAF déposée par le centre de formation.
- ✓ Vaccination antitétanique à jour ; certificat médical d'aptitude physique
- ✓ Avoir un projet professionnel de création et/ou d'emploi en oléiculture.

BLOCS DE COMPETENCES ET ORGANISATION PEDAGOGIQUE

- ✓ UC 1. Organiser un système de production oléicole.
- ✓ UC 2. Mettre en œuvre les techniques de production oléicole.
- ✓ UC 3. Analyser les résultats technico-économiques de la production oléicole
- ✓ UC 4. Mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation oléicole

L'individualisation des parcours permet d'établir un programme de formation adapté à chaque stagiaire, avec des entrées et sorties au fil de la formation. Possibilité de ne suivre que les modules (UC), ou sous-modules offrant un intérêt pour le projet professionnel du candidat ; Acquisition de blocs de compétences (Décret n° 2017-283 du 2 mars)

LIEU D'INSCRIPTION

CFPPA St Rémy de Provence – EPL les Alpilles, Av Edouard Herriot - 13210 Saint Rémy de Provence.
Réfèrent formation : Julien AVY ; cfppa.st-remy@educagri.fr ; tel 04 32 62 01 61
Renseignements : journées portes ouvertes, informations collectives et sur Rendez-Vous.



CONDITIONS D'ADMISSION DE L'ORGANISME DE FORMATION

- ✓ Information + positionnement (voire test) + dossier inscription/dérogation + certificat médical/vaccin.
- ✓ DELAIS CANDIDATURE : statut demandeur d'emploi, pour parcours complet au 05/09/2019 ; pour les parcours partiels nous consulter. Autres statuts : variable, nous consulter.
- ✓ Statuts salariés, CIF/CPF : dépôt auprès de l'OPCO du dossier complet, 2 à 4 mois avant la formation.

VALIDATION DE LA FORMATION

- ✓ Chaque capacité fait l'objet d'évaluations construites autour de situations professionnelles. Les évaluations se déroulent tout au long de la formation.
- ✓ Le diplôme n'est acquis que si le stagiaire a réussi l'ensemble des évaluations.
- ✓ Le bénéfice des UC (Unités Capitalisables/blocs de compétence) acquises est conservé à vie, le stagiaire peut donc représenter les UC manquantes (après inscription auprès d'un centre de formation).
- ✓ La formation offre également la possibilité de ne suivre que les modules ou sous modules présentant un intérêt pour le projet professionnel du stagiaire.
- ✓ Les stagiaires reçoivent leur plan de formation et d'évaluation (descriptif et dates) en début de parcours.

PLATEAU TECHNIQUE - SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Plusieurs supports pédagogiques sont mis à disposition de la formation :

- ✓ Exploitation oléicole de 15ha conduite en AB avec point de vente,
- ✓ Moulin d'extraction des huiles d'olive sur site,
- ✓ Cuisine pédagogique du lycée pour des TP de confiserie,
- ✓ Collège des saveurs (atelier de dégustation et d'analyse sensorielle) du SIOVB.
- ✓ Salle de TP de l'IUT d'Avignon pour la réalisation de cosmétiques à base d'huile.

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

La plupart des formateurs sont aussi des professionnels de la filière oléicole. L'immersion dans le milieu professionnel est aussi favorisée par le fait que le CFPPA est situé au cœur d'une des principales zones de production oléicole comprenant de nombreux moulins, confiseurs et domaines oléicoles, le territoire bénéficiant de 3 AOP et 1 AOC.

FINANCEMENTS

- ✓ Vous pouvez être orienté par un CEP (conseiller en Evolution Professionnelle) du Pôle Emploi, de la Mission Locale (- de 26 ans), du Pôle local pour l'Insertion et l'Emploi (RSA), du Cap Emploi (TH), le Service Insertion Emploi Jeunesse (SIEJ) du Département.
>> Le candidat devra obligatoirement disposer d'une prescription délivrée par un de ces organismes.
- ✓ Le financement de la formation peut être assuré par des fonds de formation (OPCA/OPCO). La formation peut être suivie dans le cadre d'une Période ou Contrat de Professionnalisation ou d'un Congé Individuel de Formation (CPF - Projet de Transition Professionnelle). Dossier à compléter 2 à 4 mois avant la formation suivant la durée de votre parcours.
- ✓ Le financement peut-être assuré partiellement par le Compte Personnel de Formation (CPF)
- ✓ Le financement peut être assuré sur fonds propres (blocs de compétence ou UC éligibles au CPF). N'hésitez pas à nous consulter.

